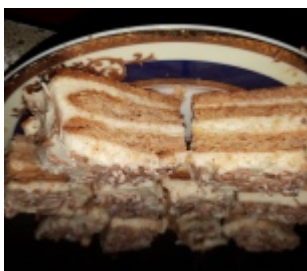


Kolac sa medom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 kašika prepunamast** nerastopljena
- **1**jaje
- **3 kašike**meda
- **8 kašika**šecera
- **1 mala kašica**sode bikarbone
- **500 g**brašna
- **5 kašika**mlijeka
- **1 kesica**acimeta

Fil:

- **1 l**mlijeka
- **200 g**griza
- **1 šolja (srednja)**šecera
- **1**limun
- **1**margarin

Glazura:

- **3 red**acokolade

Priprema

Skuvati 1 l mlijeka, 1 šolju šećera, 200 g griza na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Skinuti sa vatre te naredati koru od zamrznutog limuna (može i malo limuna). Ostaviti da se hladi. Kad se ohladi dodati 1 margarin pa sve skupa umutiti.

Zamijesiti tijesto: 0.5 kg brašna, 1 jaje, 1 kašika prepuna masti nerastopljene, 3 kašike meda, 8 kašika šećera, 1 kašicica sode bikarbone, 5 kašika mlijeka i 1 kesica cimeta. Podijeliti tijesto na 3 dijela. Rasklagijati kore i peci jednu po jednu na 200°C oko 10 minuta (možda i malo manje). Kore je najlakše rasklagijati na izvrnutom velikom plehu na pek papir i tako ih i peci.

Filovati kore, pa ih posuti rendanom cokoladom (ili po želji mljevenim orasima, lješnikom....). Napravljen kolac ostaviti u frižider da prenoci pa ga tek naredni dan sjeci.

Savet

Samo paziti da se kore ne prepeku...